

EDICT OF GOVERNMENT

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

GSO SPREADS (2011) (Arabic): Standard For Fat Spreads And Blended Spreads



BLANK PAGE



هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية
STANDARDIZATION ORGANIZATION FOR G.C.C (GSO)

يشزوع أون ٍ

GSO /2011

ي ىاطفت انذ هىٌي خانظُ انذ هىٌقابهتنه ذه ٍ

Standard For Fat Spreads And Blended Spreads (A)

إسعاز

راهجُت رافُت را خهُجُتيقطاعي ىاطفاث را ُتجاث الغذائية والزراعية

ه ًصان ق ثذخ يطتق ًص ن ٌهلاتخذياس ٍ خ ذه ٍي ثذخذزنىر ظ ٍهت ٍ بثفنوا ارذ ذطا ٌ أن ًت بنفبد ث ٌذلب إطفن ى ئذب ع ًطخزهغ ٌط أرنٌظو ٌ مإ ٌلا ٌ يظٍرطجصإ ٌن ب ك ٌهلاتخذياس ٍ خ ذه ٍي خ إلاتٍس اغ ًبز ٌ ب ٍي مجلس هرإح ار ًتخ ٍذراره ٍي خ.

تقديــم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم في عضويتها الأجهزة الوطنية للمواصفات والمقاييس في دول الخليج العربية ، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة .

وقد قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية رقم " TC5 " اللجنة الفنية الخليجية لقطاع المواصفات الغذائية و الزراعية " بإعداد هذه المواصفة القياسية الخليجية " مواصفة الدهون ومخاليط الدهون القابلة للدهن " من قبل (دولة الكويت) ، وقد تم استعراض المواصفات القياسية العربية والاجنبية والدولية والمؤلفات المرجعية ذات الصلة.

وقد اعتمدت هذه المواصفة كمواصفة (لائحة فنية) خليجية في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم ( )، الذي عقد بتاريخ / / هـ ، الموافق / / .

Foreword

GCC Standardization Organization (GSO) is a regional Organization which consists of the National Standards Bodies of GCC member States. One of GSO main functions is to issue Gulf Standards /Technical regulations through specialized technical committees (TCs).

GSO through the technical program of committee TC No. 5" Technical Committee "for Sector of Food and Agriculture Products " has prepared this gulf standard " Standard For Fat Spreads And Blended Spreads"

". The Draft Standard has been prepared by (*State of Kuwait*).

The draft Standard has been prepared based on relevant ADMO,International and National foreign Standards and references.

This standard has been approved as a Gulf (Standard / Technical Regulation) by GSO Board of Directors in its meeting No.( ),held on / / H , / /

يٍاطفػك انذهى ٌ
ويخانُظ انذ هىٌقابوت نهذهٍ

1 - انًجال:

ررزص ضٍ انًٍ اقخ رانٓبسخ رارهٓيخ ٌوٓيب دانسٍ يٌُربنيطانسٍ ٍ انثهخنيىٍ ٍ أن زرخٍ ،ٍ يجخ زٍ ٌ لا رمعٍ 20 % لارعًٍ عٍ 00 % ضٍُ انًٍ اقخ لا رطحق عهٍ رانع دٍ رابنثخنيىٍ رانٍ زخيٍ رانحهت ا / يزٍُيب درانحهت رانز ُ اظق نٓب يٍأ اذط ظطٍ ضخ نمزصٍ ع إ زٍرع قط السم اخٍُب ر نهضجط ٍ(انٍُزيب دان زٍ تسوٍرو للأغطاض نفسها إ وتسوٍجس انًٍُب نشا ديخ ٍب دانسٍ ٌ الألمي ٍ 1/3 ٍانيخيب خ بنهٍ ٌ انهحٍ(لاررزص ضٍ انًاقخنثٍشحٍ زٍ ٍ ٌ الأليج ٌ.

.2 انًزاجغانتك ٍُت:

1.2 GSO 9 تٍطاب لب د انًزانمنطٍيخ اخحٍ".

2.2 GSO 15 " غطقطٍ عثب درانع ٍ د أن سلانمنطٍيخ".

3.2 GSO 17 "انك ف عٍ انًز المسمىحٍ بنزظب ٍنهع ٍ د أنسٍ انمنطٍيخ غطق ر سٍ ٍطب ـ اني عا الاول ".

4.2 GSO 19 " انًز المسموحٍ بنزظب ٍنهع ٍ د أن سلانمنطٍيخ ".

5.2 GSO 20 " غطقرس ٍطان ُباط انسٍٍ خ انٍقخ نهًٍ ازانمنطٍيخ ".

2.6 GSO 22 " غطقحٍ يض انًز انهٍ خ المسوريخ انًزانمنطٍيخ " .

2.6 GSO 000 " انًٍ اقخانيخ نهًز انعبخ للأطعمٍخان زٍسوزسٍب انًخ " .

2.6 GSO 993 " انزطاغ شٍحرانحٍ ٍإ ٌ غٍجبٍ لأ لكبو ل طٍ خ الاستيخ " .

2.6 GSO 382 , 383 "انهٍ زان صٍ ٍ المسمىٍ ثٍبنهب يجٍنا د اذب د ذٍ انًُزنيب د رانصٍ اعخ انمنطٍيخ ـ اني عا الا ل ن يعاانهيب ".

2. .6 GSO CAC 193 " انًٍ اقخ بيخ نهٍقب د انهٍ ضخ الأعتف "

22.6 GSO 1016 انًاقخ رانٓبسخ رارهٓيخ "انهٍ ز انكطثٍ ن جٍ خ السلع انًز انمنطٍيخ".

26.6 GSO 988 " س زُ المسوٍ ب د الإشعٍعخ المسٍ حٍ بنب انًزانمنطٍيخ ـ ناي عا الا ل ".

2. .6 GSO 21 "ان ط ٍ غٍ صحخ ٍيصٍبع الأطعٍ خأن بيه ٍنب ".

2. .6 GSO 000 "ان إلهٍيب بيخ صحخ انغٍ ا ا " .

3- التعا رَف

2.. **انذهىٌ ويخانُظ انذهىٌقابهتن هذهٍ** : ٌ ٌانُزيب د ان زَرى رغطزٌب ٍ ص انًاقخ رُك ٍ ٌ طغٌخي ٍإنحلاسد زٌ ا ٌي ٍسبئم المسوحب د ث كضٌذيسيي ٍ رانًب ا انسٍ ٍ ٌ رٌلع ٌ ٍ د اٌنٌحن هطبو .

6.. **انذهىٌ وانزىَث انظانفتنلاسته .ك ا ٍيي** : ٌ ٌيرا ضغطئخ زك ٌ ٌي ٍ غهيسيرسٌ الأحهضانسٌُخ ٌ ٍشا د الم ٍحي ر ٍا ٌ ٍ ًاأنحط ٌ ٍسرخ ٍ عهٌ ٌكًب د لهخ ي ٍرانهئات الاخرى شمانفوقبوسإ ٌ عهٌكٍب د غٌطبهخ نهزحٌم ان ٌابث ٍ ٌ ٌأ ًبض زٌٌخ طحي ٍجزحث لكم غخ ٍ ٍانس ٍ ٌ ا ٌرلع ٍ د . أنسٍ ٍشا د الأصلانحٌ ٍ ًا ٌيت ا ٌرزُجي ٍ ٌإب د ٍ احخ ٍجحٌ ل ذنهنثح رك ٍ ٌسلحخ نتسو ٌتك رلج ط ٌيخ ٍ خ غجٍ نزطاغ د ل ٍإ اقخانبسدخانرهٌيخانإضنح انجهُ 2.1 إ)أنسٍ ٌ ٌرلع ٍ د ان زٌ ذع ذن ٌبٌ د ٌ غيئخ ا ٌك ٌبيئخ يسنخ ي زغٍانزيعئة والأسرة ًبلذ اذهخ ا ٌسلضٍجخ(.

... **انذهىٌ وانزىَث انمعصورة علىانبارد** : ٌ زٍ ٌ ٌظ ٍ د جوٌخابنحخنلاسو ٌتك انزيٌ ٌك ٍإنحصل عهٌب إز ٌرغ طنهع ٌذ إنطقطيكيب ٌكخ ًيثمانزٌةث ا ٌ الضغط إ زٌ ٌ استعمالرلحطو إ ٌنرثٌبنغسلثبٌنًبٍانزط ٌق ًرانطو أنكطٌط انًطكعٌ قط.

4- انًكىَاث الاساسيٌت وعىايم انجىدة

1.4 انًكىَاث الاساسيٌت .

..2.2 انذهىٌقابهتن هذهٍ

- ٌيب ان لا ٌعٌيخ ٍز ٌ ٍرانحهٌتنهسٍ ٌثلبهٌخنى ٌ ٍ ع 3 % يٌيخ إنهٍ ٍ انكهًٌ.

- ٌي ت ًا ك ٍ ٌيخ ٍ إنهٍ ٌ ٍ عهأن ٌحانب نٌ :

ا(السمنانجي ر ًٍانضجط ٌ ٍ($\geq$ 20 % .

ة(انسٍ ًانثهخنى ٍ $<$ 20 % .

..6.2 يخانُظرانذهىٌ أنقياهتن هذهٍ

2.1.2.1 ضرانًرب نيطانثهخنهسٍ ٍ أن زٌك ٍ ٌ ٌب زٍ ٍرانحه ٌتلكثطي ٍ % 3ي ٍيخ ٍ . انسٍ ٍ انكهٌ ٌ ك ٍ رهسٌ ا عهٌ ٌحخ مسٍ ٍحثٌب ي ٍ زٍ ٍانحه ٌت حست يٌطهب د انيٌب لانًرزصخيهنخ.

1.1.2.1 ٌي ت ًا ك ٍ ٌيخ إنسٍ ٍكًب ٌ ٌه :

ا(انزب نيط $\geq$ 20 % .

ة(رب نيط انسٍ ٌلنثخنى ٍ $<$ 20 % .

6.. انًكىاث انًس ًحبها :

2.1.1 كٍ إطبخ انًزانٍنخ :

- انزةتبيُٓب د زبْي ٌ A ٍ أسوطلآب.

زبْي ٌ D

زبْي ٌ E وأسوطلآب.

زُخهز انًح ٍ زانص ٍ أنسًبٍ وةتبيُٓب د A,D,E غَجنًو طّب د ل ٍغ ُخ تثبٍنز إ ق يع لنوحجب دك م طو انًجهى .

- كيضسًانًص ز ّو.

- انسكزّب د)ا كٍطًسٍشضا ردهزحٍخ(.

- انجطزُّب د انًٍُاسيضسبٍحخنلأكم.

5- انًضافاث انغذائيت

1.1 يعسو الإنتلثًبجا ًل ٍ ااخ ل ٍاسخ ل رهٔيخ لاضٍزح ًانحٍُ كٍا طٍخ ل ًيغ نٍجصٍنجٍنةخ نٍجٍخشبى ٍحي ُأل ًحُخ ًل ٍ إ اخ ل ٍاسخ ل رهٔيخ لاضٍزح نٍزحضٍ لى 2.1 إ ّجب الإنًزعوقثًب ٍه ً :

2.5 يُظ ًاث انذ ًضت (Acidity Regulators)

الرقم الدولي	المادة المضافة	الحد الأعلى
E 262(ii)	انصزٍ ٍقٌُبئ ًالأسٍت د Sodium diacetate	1000يهيى/كيى
E 334; E 335(i),(ii); E 336(i),(ii); E 337	Tartrates انطزطغ ّ	200يهيى/كيى (كطزطغ ّ)
E338; E339(i), (ii), (iii); E334(i), (ii), (iii); E341(i), (ii), (iii); E342(i), (ii); E343(i), (ii), (iii); E450(i), (ii), (iii), (v), (vi), (vii); E451(i), (ii); E452(i), (ii), (iii), (iv), (v); E542	Phosphates انفٍسفا د	2000يهيى/كيى (as phosphorus فسفٍض)

6.5 يضاداثانزغىة (Antifoaming Agent)

لاقىانذون ٍ	ل ٍادةلٍضفلت	ل ذذ الأعه ً
E000 a	قٍبئيٍثٍعسٍس السد ٍمكسا ً (Polydimethylsiloxane	20يهٍيىكهيٍى)لأغطاضان ه ط)

3.5 يضاداث الأكسذة (Antioxidants)

لاقىانذون ٍ	ل ٍادةلٍضفلت	ل ذذ الأعه ً
E 304, E 305	إسد زٍطاد الإنلبضثٍ ٍم (Ascorbyl esters)	500يهيىي/ كيى
E 307a	نةب زٍ ر ك طٍل (Tocopherol d-alpha-)	500يهيىي/ كيى (يقطزح اٍيٍيق ً خ)
E 307b	ذميطيطكعادان ز ك طٍل (Tocopherol concentrate, mixed)	
E 307c	زب ر ك طٍل (Tocopherol dl-alpha-)	
E 310	جبلانلجٍطٍب ٍم (Propyl gallate)	100يهيىيكهيى)ظ ذ اٍ زٍ) يٍقطزح اٍيٍيق ً خ
E 319	ٍسضٍكسي كيٍضٍثب عانج زٍ ٍم Tertiary butyl hydroquinone	
E 320	ٍسضٍكسي اٍ ٍسولانج زٍثوٍس (Butylated hydroxyanisole	
E 321	ٍسضٍكسي رن ٍ إنج زٍثوٍس (Butylated hydroxytoluene	
E321	ستر اد الأ ٍعٍثطٍ ٍم)Isopropyl citrates(	200يهيىي/ كيى
E325 !E323	EDTAs	200يهيىي/ كيى (as anhydrous calcium disodium EDTA)
E322 !E320	قٍبئٍثطٍ ٍبد (Thiodipropionate)	100يهيىي/ كيى كح ٍ ذطقٍ ٍبئ انجطٍ ٍب د)

5. . لٍىادل ٍهيٍت

لاقىانذون ٍ	ل ٍادةلٍضفلت	ل ذذ الأعه ً
E100(i)	انكطكى curcumin	20يهيىي/كهيى
E101 (i), (ii)	ضٍ ج ت ٍ ٍ Riboflavins	300يهيىي/كهيى
E210	بضٍي ٍ ٍ Carmines	500يهيىي/كهيى

E150b	كطي ُم (II) -	500يهيى/كهيى
E150c	كطي ُم (III) –	500يهيى/كهيى
E150d	كطاينطثب عَ	500يهيى/كهيى
E160a(ii)	ثئكبضرُ ٍ)جَبر(	2000يهيى/كهيى
E160a(i)	ثئكبض رٌ)أب ع(	35يهيى/كهيى ي ُظزح ٌي يئ ً خ
E160a(iii)		
E160e	ثي - اثٍ -8كبضرٌُبل beta – apo – 8'- Carotenal	
E160f	بيتا -بأو -8 - حمض كاروتينويك Beta-apo-8'carotenoic acid, methyl or ethyl ester	
E160b(i)	مستوصب د الأنار ـثكسٍ ُ Annatto extracts – bixin base	200يهيى/كهيى

5.5 انًستحهبات

انقى انذون ٍ	ان ًادة انًضفلت	ان ذذ الأعه ً
E432, E433, E434, E435, E436	عسٍ سانسوثٌزٌبد Polysorbates	10,000يهيى/كهيى ي ُظزح ا ٌي يئ ً خ
E472e	استرات بلز ً قٌبئ ً اسزٌ ُم ً طنطط غط ً لأحا ز قٌب ئ ً جلسر ٌدات للأحً ضانسٌ ُخ	10,000يهيى/كهيى
E123	استرات السكط ُظ للأحً ضنلس ٌ ُخ	10,000يهيى/كهيى
E121	جلسر ٌساد سلكطخ	10,000يهيى/كهيى
E125	استراتعسٍ سنيلسر ً ٍ للأحً ضانسٌ ُخ	5000يهيى/كهيى
E476	عسٍ سنيلسر ً عسٍ سنطيسٌ ُلات	4000يهيى/كهيى
E477	استرات 2إ اقبئ انجُطب ٍل للأحً ضانسٌ ُخ.	20,000يهيى/كهيى
E479	استر اد الأحً ضانسٌ ُخ ن ٍ قلانصٌبان ًوكس لطب ٌنهيلسر ً ٍ	5000يهيى/كهيى مسوحجٌبدانسٌ ٍنه ً ة ٌ نهرج ط)
E481(i), E482(i)	لاكتٌ ت د -2 - اسٍ ض ً ُم	10,000يهيى/ كيى ي ُظزح ا ٌي يئ ً خ
E121	رايٌب ثطثه ُ ٍ ازيه ُ كٍل	200يهيا كيى (ٍهس ٍ أو أساس انع ً ذ)
E491, E492, E493. E494,	استرات السوربٌ ً للأحًضانسٌ ُخ	10,000يهيى/ كيى ي ُظزح ا ٌي يئ ً خ

E495		

2.5 ل ُكہات

يسمح بإضافة المنكهات الطبيعية أو الاصطناعية طبقا للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند رقم (7.2)

2.5 ل ًى اد انحافظت

انقى انذون ٍ	ل ًادة ل ًضفلت	ل ذذ الأعه ً
E200 , E201 , E202 , E203	السوربٌ ذ Sorbates	2,000 يهجى/ كجى ي ُطزح ا ُيجف ً خ) كحًط السٍ ثط ْ(
E210 , E211, E212, E213	انج ُع ُاد Benzoates	1,000 يهجى/ كجى ي ُطزح ا ُيجف ً خ) ًط انج ُع ْ (

2.5 ل ًٍ ثاث و ي غهظاث انق ى او

انقى انذون ٍ	ل ًادة ل ًضفلت	ل ذذ الأعه ً
E105	ر ٌ ب دشطٍ ه ْ إنيه ْ كبل	3,000 يهجى/ كجى

-2 ن ًهى ثاث

2.2 المعادن انثق ُهت

ي ع ٍ جو الاختلبث ًص ذ عه ٍ ان ًإ اخانبسٍ خ رارہٌ خ انطزح انجيٌ 20.1 إ ك ٍ رطجقانجٌ زانخ :

انًبزًإث خ	انزطك ز الأقصى المسد ًح ث ّ
انطابص	0.20 يهجى/ كجى
انقصذ ْ د	0.20 يهجى/ كجى

2.6 بقاٌا ل ًٍ ذاث انذش زت

ا ّ زك ٍ ّشبيبٌ ل ًجنا د غجٌ نهج ز انص ٍ ، انطزح ًٌ ل ًإ ا اق ْ ٍ ان ًاسز ْ ٍ انره ٌ ْ ز ْ انطزز ْ انجٌ 0.1 .

3.6 ا ً رك ٍ ً س ز ل ًسو ب ً د الشـبـع خ غجـ بـً نه ً إ اقخ ل بـ سخ ل ره ٍي خ ل طإ زح ًالجـ ُ 21.1 .

-2 اقطُاف ت

1.7 ًي خقن ت ا ً ط طخدق عقد ذ ذ ًانُقخ وج غق خس ري ًتقن ع س ًا أ ن ًد ـه الاقشط ط اغ ب دان ًقاض ح قد ذ ذ ً انً اقخد قب دان ياسخ ًفن خ ل ره ٍي خقن خان ًقاض ح قد ذ ان ج ًقن 23.1 أن ج ُقن 21.1 ً جً قند ع ا نً ف ل ب ش ا دار نتن ل خص ح خ ن ضغ اا.

2.7 ا ً رك قد ٍ ً ل ح ق ز ل ًكطث ًن ج ًقن خ غ ح قبـ ًنه ً إ ا اقخان ياسخ ًخ ل ره ٍي ذ خان ًقاض ح ذ ذ ذ ً انجن ُ ل ى 22.1 .

-2 ان بُ اَث الايضا دُت

يقع عدم الاختل ن ث ق بَ ص ذ ع ه ذ ذ ً انًاقخان ياسذ ً خ رن ف ي 9 GSO ًنل ط ب ي ف د انً ذ ز ًان ضغ ط ًنخ ا ن ًطخ ح "ان ًإض ح ذ دان ج ًق 2.1 ًي فت ر ك بـ قنخان ج بن ب ً ذ ان ن ذ خ ث ظ ذ ح ًث ط ط ذ خ ًص ت إ ظرن ًب :

2.2 اس ي ن غذاء
ك ٍ ً غج ـبـ ًنجـ ُ 1.2.2 إ 1.2.1

6.2 ي ف ي ي ل ذه ٍ :
2.1.2 رجص ًي خ إ ن س ً ث ط ط ً خ ً اظ ح خ.
1.1.2 رجص ًي خ ٍ ز ً ل ح ه ً ت إ س ً ح ث ط ط ً خ لا تضلـم المستهل .

..2 ي ف ي ي ل ًه خ : ًي ت رجص ًي خ ٍ ، ان ًه ح

..2 بطاق ات دا وَ انل بُ غ بي ل ج ًت
ًي ت ا ً ًبـ ًط ث ط ب ل ح ح ب ًب د اس ى ان ًز جض ًي ع الازب وان ى ً ع ذ إ ن ط ب ي ع ًا انً ج ًا ان ي ب ب ث ب ل ً انً ز ط ً ب ج د ذ ك ش ك ظ ب ع ه ا ن ً ح ب ذ ب د ا ً ي ع ا ن ق ي ب ق ان ًط خ ي ع ان ح ب ًب د .

-2 أخذ العينات

زي ط ف ان ًب د غ ج ـبـ ًنه ً إ اقخ ل بـ سخ ل ره ٍي خ ل طإ زح ًالجـ ُ 1.1 .

.-2 ط ق ان ف ذض والاختبار

ي ع ه ع و الاخت ل ث ب ًض ز ً انً اقخان ياسذ ً خ ل ره ٍي ذ خ ان ًإض ز ح ذ ان ج ًق 5.2 إ ً ك ذ ٍ ج ي ل ص ان ط ط ق ان ن ً خ :

2.2. تذذذ انزطاص
ُبـن- AOCS Ca 18c-91(97), AOAC 994.02 ا َ ISO 12193 :1994.

6.2. تذذذ انزر ُخ
ُبـًن- AOAC 952.13 , AOAC 942-17 ا َ 025.23.

. 2.. تذذذ يٍذًى ي انذه ٍ
ُبـًن- ISO 17189/ IDF 194:2003.

. 2.. تذذذ يٍذًى ي ده ٍ ان ذهُب)انذ َض انبذ ٌ(
ُبً)02(AOCS Ca5c – 87 ا َ ; AOAC 990.27.

5.2. تذذذ يٍذًى ي ان َهخ
ُبً)AOAC 960.29 ا َ IDF 12 B:1988 , ISO CD 1738.

2.2. تذذذ يٍذٌي فُتا يٍ A:
لٍقً) JAOAC 1980 , 63.4 ا َ ; AOAC 985.30 ; AOAC 992.04.

2.2. تذذذ يٍذٌي فُتا يٍ D :
ُبـًن- AOAC 981.17 .

2.2. تذذذ يٍذٌي فُتا يٍ E :
ُبـًن- ISO 9936 : 1997